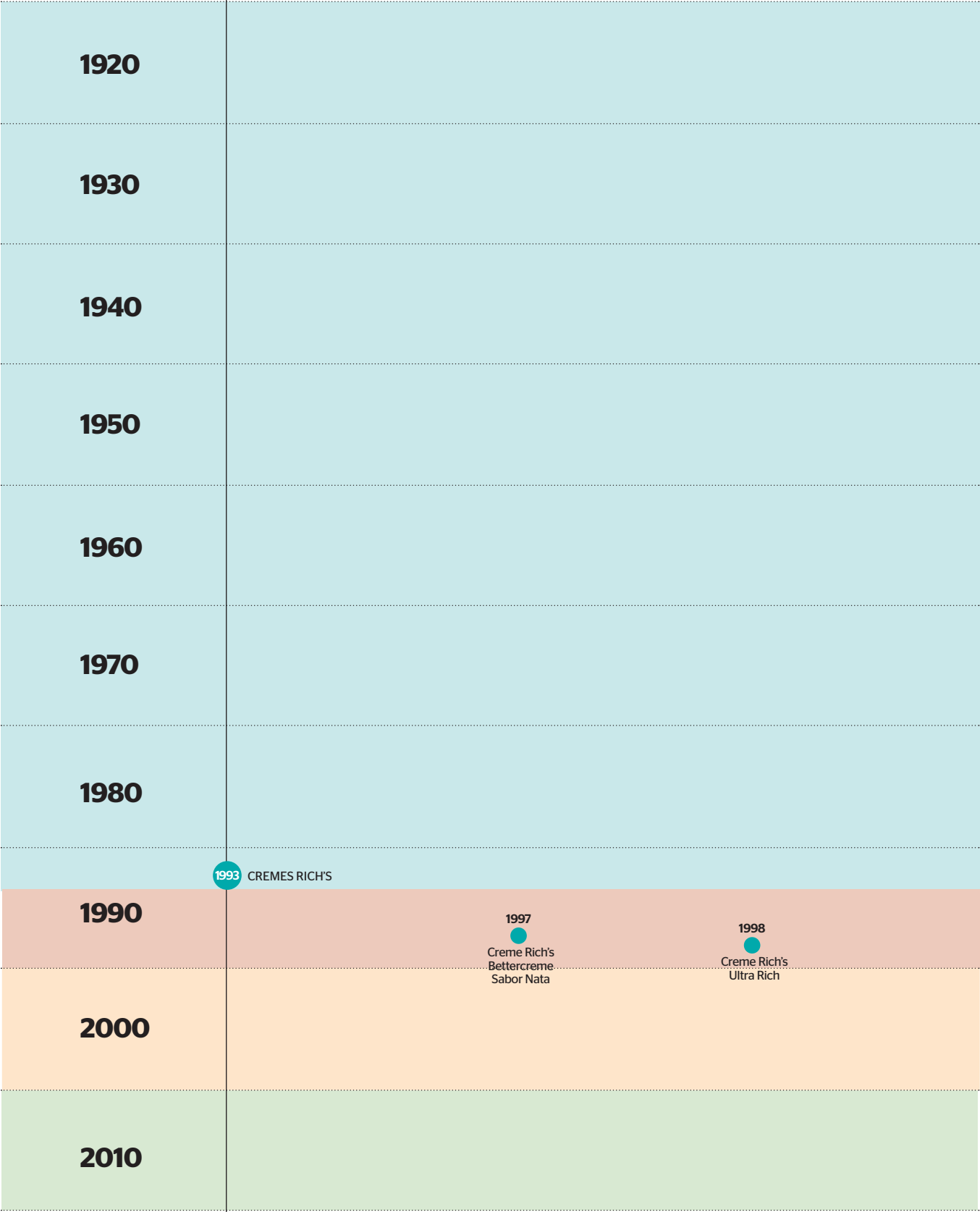
caderno de pesquisa

Linha Rich's

Centro de Memória Bunge

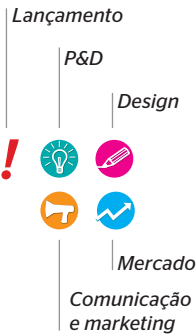
Rua Diogo Moreira, 184 – 5º andar
Pinheiros – São Paulo – SP – Cep: 05423-010
E-mail: centro.memoria@bunge.com / Tel.: 11.3914.0846

Linha Rich's

1920
1930
1940
1950
1960
1970
1980
1993
CREMES RICH'S
1990
1997
Creme Rich's
Bettercreme
Sabor Nata
1998
Creme Rich's
Ultra Rich
2000
2010
Sanbra
Santista
Alimentos
Bunge
Alimentos
Bunge Brasil

Apresentação

Em julho de 1993, a **Sanbra (Sociedade Algodoeira do Nordeste Brasileiro)** – empresa do grupo **Bunge**, atuando havia 70 anos na indústria alimentícia nacional – assinava um acordo comercial com a americana Rich's, gigante do segmento de cremes industriais para confeitaria (responsável pelo primeiro creme vegetal do tipo chantilly no mundo, lançado em 1945). Chegava ao Brasil, assim, uma linha superior em termos de qualidade, consistência, versatilidade e rendimento. Comercializados exclusivamente pela **Sanbra** – mais tarde pela **Santista Alimentos** e, por fim, pela **Bunge Alimentos** – os cremes ***Rich's*** representaram importante contribuição ao portifólio de produtos Bunge e, principalmente, à indústria de panificação e confeitaria nacional.

LEGENDA:

1990

1993 / LANÇAMENTO DA LINHA DE CREMES *RICH'S* NO BRASIL. Em julho de 1993, a **Sanbra** assinava um acordo comercial com a americana Rich's, do segmento de cremes industriais para confeitaria. A partir do acordo, a **Sanbra** passava a importar e comercializar produtos ***Rich's***. A linha era composta de cremes de base vegetal (não levavam leite em sua composição, inclusive recebiam certificados *kosher*) usados para cobertura ou recheio de bolos, tortas, doces, etc. Os produtos eram comercializados em embalagens *tetra pack*, em caixas com 4 cartuchos de 4kg cada ou de 12 cartuchos de 907g cada. Foram três versões lançadas inicialmente:

- ***Creme Whip Topping Base:*** creme concentrado, podia ser diluído com água, leite ou creme de leite. Destacava-se pela consistência (cremosidade), pelo alto rendimento e pela versatilidade (admite adição de corantes, frutas, nozes e líquidos, como leite, água, café, bebidas alcoólicas, etc.). Também era durável: congelado, podia durar até um ano; sob refrigeração, seis semanas (se ainda fechado) ou sete dias (se já batido).
- ***Creme Grand American Whip Topping:*** semelhante ao primeiro, desde a consistência ao rendimento e prazo de validade, apresentava sabor de baunilha.
- ***Creme Bettercreme:*** pronto para uso, o ***Bettercreme Rich's*** vinha nos sabores chocolate e baunilha e apresentava, como principal benefício à confeitaria, sua grande estabilidade. Mantinha as mesmas características do dia de preparo por até sete dias, sem refrigeração, e por até seis meses, refrigerado.

A estratégia de lançamento da **Sanbra** demonstrou alguns cuidados. Para auxiliar os consumidores na utilização dos produtos, a **Sanbra** disponibilizou uma assistência técnica através de seu Centro de Tecnologia Aplicada (Cetap). Além disso, a **Sanbra** primeiro testou a linha ***Rich's*** em seis grandes confeitarias paulistas antes de investir no mercado nacional. (Em 1993, o mercado de panificação e confeitaria abrangia cerca de 50 mil estabelecimentos no Brasil; 8 mil no Estado de São Paulo; 4 mil só na capital).

Lançamento; Creme para confeitaria; Mercado; P&D; Design;

Linha de cremes para confeitaria Rich's, comercializada no Brasil pela Sanbra, a partir de 1993. Fonte: Atualidades Sanbra 1993.

1994 / SURGIMENTO DA SANTISTA ALIMENTOS. O grupo **Bunge** passa por um processo de reestruturação societária entre suas empresas. Em 27 de abril de 1994, a **Sanbra** incorpora a **Samrig (S.A. Moinhos Rio Grandenses)**, mudando sua denominação social para **Sanbra Alimentos S.A**; esta, por sua vez, tem a razão social alterada para **Santista Alimentos**, no dia 13 de setembro de 1994.

Mercado;

1995-1996 / CONSOLIDAÇÃO DA LINHA *RICH'S* NOS MERCADOS SUL E SUDESTE. Em 1995, a linha de cremes ***Rich's*** chegava à Região Sul. No Paraná, um evento realizado no dia 14 de agosto, no Hotel Rochelle, reuniu cerca de 50 confeitarias do estado. Um ano depois, a linha já estava definitivamente consolidada no Sul, em São Paulo e no Rio de Janeiro, com um volume de vendas 80% maior do que o de 1995.

Creme para confeitaria; Mercado; Design;

Linha de cremes para confeitaria Rich s. 1996. Fonte: Relatório Anual Santista.

1990

1997 / AQUISIÇÃO DA CEVAL PELO GRUPO BUNGE. Em novembro, o grupo **Bunge** adquire a **Ceval**, então a maior esmagadora e processadora de soja do Brasil, do grupo Hering. A união das empresas **Santista Alimentos** e **Ceval** seria consolidada oficialmente três anos mais tarde.

Mercado;

1997 / LANÇAMENTO DO CREME *RICH'S BETTERCREME SABOR NATA*. Em 1997, os cremes ***Bettercreme*** da linha ***Rich's*** ganhavam um novo sabor. Em comparação com a nata tradicional, o produto apresentava rendimento 325% superior. Tinha tempo de batimento de seis a dez minutos e grande durabilidade: 15 dias sob refrigeração. Congelado, tinha validade de 1 ano.

Lançamento; Creme para confeitaria; P&D;

1998 / PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS DA INDÚSTRIA DE CONFEITARIA E PANIFICAÇÃO. Entre 1º e 4 julho de 1998, a **Santista Alimentos** esteve presente na Brasilpan, realizada no Expo Center Norte, na Zona Norte de São Paulo (SP). O estande da empresa trazia uma "confeitaria modelo", com demonstrações de manuseio e preparo de folhados, massas e doces, e contou com a presença de um confeiteiro americano da ***Rich's*** que ensinava como decorar bolos e tortas. No mesmo ano, entre 20 e 24 de outubro, a **Santista Alimentos** marcou presença no Congrepan – Congresso Brasileiro da Indústria de Panificação, em Fortaleza (CE) –, onde apresentou o lançamento do seu novo creme para confeitaria: ***Ultra Rich***.

Lançamento; Creme para confeitaria; Mercado;

Ultra Rich no NORTE E NORDESTE

O creme para confeitaria Ultra Rich chega ao Norte e Nordeste para deixar a vida do pessoal de lá ainda mais gostosa.
O Ultra Rich pode ser usado como cobertura e recheio em qualquer sobremesa, com maior rendimento e sabor leve e suave. Mas o Rich é muito mais, é Ultra: tem vida útil adequada para confeitarias, é de fácil manuseio, apresenta resistência às altas temperaturas e a possibilidade de mistura com bebidas alcoólicas, sucos e leite, vantagens que o creme de leite e a manteiga não oferecem. Por isso, a Santista, que introduziu no mercado brasileiro o conceito de cremes industriais para confeitaria, por meio da parceria com a Rich's norte-americana em 93, acredita na rápida absorção do produto pelo mercado.
Rich is good!

Notícia de lançamento do creme Ultra Rich. Jornal Mural. 1998. Acervo Centro de Memória Bunge.

1999 / LANÇAMENTO DO PROGRAMA "1.001 MARAVILHAS COM RICH'S E RICCA". Em 1999, a **Santista Alimentos** lançou um programa especial de atendimento aos clientes e distribuidores, direcionado especialmente para pequenos e médios clientes de padarias e confeitarias, chamado de "1.001 Maravilhas com ***Rich's*** e ***Ricca***" (esta última, outra linha de cremes para confeitaria da **Santista Alimentos**). Das 9h às 17h, um técnico se colocava à disposição para fazer vários produtos escolhidos pelos próprios clientes.

Creme para confeitaria; Mercado; Comunicação & Marketing;

* Considerar todas as razões sociais marcadas por asterisco (*) como atual Bunge Brasil.

2000

2000 / SURGIMENTO DA BUNGE ALIMENTOS. No dia 13 de setembro, consolida-se oficialmente a união, iniciada três anos antes, entre **Santista Alimentos** e **Ceval**, que se tornam divisões de uma nova empresa, a **Bunge Alimentos**.

Mercado;

2001 / DISTRIBUIÇÃO DA LINHA *RICH'S* PASSA PARA A NOVA SAFRA. Até o ano 2000, os cremes ***Rich's*** figuravam entre os produtos distribuídos pela **Bunge Alimentos**. Em algum momento do início de 2001, a distribuição da linha passaria para a empresa Nova Safra: em reportagem da publicação *Padaria 2000*, do 3º bimestre de 2001, os produtos já apareciam no evento Minas Pão 2001 representados pela distribuidora.

Mercado;

Fontes

PERIÓDICOS

Jornal Em Foco – Ano I – no 1 – Agosto/1998.
Jornal Mural 1998.
Noticiários de Imprensa de 1995 a 2001.
Perfil da Divisão Santista – final da década de 1990.
Relatórios Anuais da Santista Alimentos 1995—1997.
Revista Atualidades Sanbra – Ano XXV – no 109 – Outubro/1993.